

S

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 3 au 9 septembre	Pastèque Raviolis Salade composée Vache qui rit Bâtonnet vanille glacé	Carottes râpées aux raisins Sauté de canard Pommes rissolées Flan pâtissier	Melon charentais Escalope de dinde milanaise Edam Salade de fruits cuits	Betteraves râpées ciboulette Filet de lieu vapeur Purée PDT et carottes Saint- Paulin Fruit de saison	Salade hollandaise (salade, maïs, fromage hollandais) Tostis sauce bolognaise Yaourt Fraises
Semaine du 10 au 16 septembre	Chou blanc au thon Aiguillettes de poulet au curry Riz nature Compote Biscuit sec	Melon Cuisse de poulet au four Petit pois et carottes Fromage Pâtisserie	Radis beurre escalope de dinde au jus Choux de Bruxelles Crème anglaise Meringue	Salade de tomate et maïs Rôti de porc Flageolets au jus Buchette de chèvre Fruit de saison	Concombres ciboulette au fromage blanc Boulettes de bœuf au paprika Haricots verts vapeur Petit suisse Génoise
Semaine du 17 au 23 septembre	Carottes râpées à la pomme Tarte au fromage Salade verte aux croustons Petit filou Banane	Pastèque Kuack alsacienne Haricots blancs à la tomate Saint-Paulin Glace	Assiette de charcuterie Calamars à la romaine Riz épicé Smoothie à la fraise Biscuit sec	Salade piémontaise (PDT, jambon, maïs, persil) Gratin de courgettes (courgettes lardons œufs emmental) salade composée Yaourt Fruit de saison	Melon Moules marinières Chips Mousse au chocolat Gâteau sec
Semaine du 24 au 30 septembre	Tomates basilic emmental Brandade de morue Salade mimosa Yaourt arôme	Concombres persillés Rôti de bœuf (VBF Limousine) Haricots beurre au jus Fromage Pâtisserie	Asperges vinaigrette Escalope dinde milanaise Purée PDT Kiri Fruit de saison	Sardine beurre et toast Filet de saumon vapeur Epinards sauce Moray Petit suisse Fruit de saison	Chou rouge mimolette Pilon de poulet basquaise Riz basmati Fromage blanc Confiture

Menus du mois OCTOBRE - NOVEMBRE 2018

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 1 au 7 octobre	Pomelos cerise Saucisse de Toulouse Lentilles oignons lardons Fromage Pâtisserie	Salade de blé garni (blé tomates surimi menthe) Rôti de dinde Carottes au bouillon Six de Savoie Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Couscous aux boulettes de viande Semoule Liégeois Barre bretonne	Concombres et féta Risotto de poulet aux champignons Tome blanche Salade de fruits	Salade de PDT au thon Jambon blanc ou dinde Gratin de chou-fleur Fruit cru
Semaine du 8 au 14 octobre	Carottes râpées et maïs Spaghetti bolognaise Fromage blanc Fruit	Salade de chou blanc aux pommes Escalope de dinde poêlé à la crème Haricots vert vapeur Camembert Flan pâtissier	Œufs durs mimosa Tomates farcies Riz créole Edam Fruit cru	Pâté de campagne cornichons Hachis Parmentier Salade mimosa Fromage blanc vanille	Salade haricots verts et chou-fleur Sauté de lapin à la moutarde Pommes noisettes Babybel Fruit cru
Semaine du 15 au 21 octobre	Betteraves cuites et ciboulette Cuisse de dinde au four Purée de PDT Pomme	Céleri râpé aux pommes Boulettes d'agneau à la tomate Haricots verts vapeur Yaourt nature Kiwi	Samoussa crevettes Grillade de porc (échine) au jus Coquillettes Flan vanille Fruit	Radis beurre Cordon bleu Carottes vichy Kiri Tarte aux pommes	Salade de tomates mozzarella Dos de colin sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Fromage Ananas
Semaine du 5 novembre au 11 novembre	Salade de mâche au thon tomates Penne sauce bolognaise Fromage Pomme	Concombres à la menthe Tajine de poulet aux abricots Semoule Fromage Compote	Potage au vermicelle Saucisse de Toulouse Haricots blancs tomates Crème caramel renversée Fruit	Carottes râpées aux raisins Lapin aux pruneaux Tortis Yaourt Madeleine	Salade composée aux fromages et maïs Blanquette de dinde à l'ancienne Duo brocoli chou-fleur vapeur Kiwi